

**ΩΡΟΛΟΓΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ:  
« ΒΟΗΘΟΣ ΑΡΤΟΠΟΙΟΥ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΗ»**

Α/Α	ΜΑΘΗΜΑΤΑ	Α΄ ΕΞΑΜΗΝΟ			Β΄ ΕΞΑΜΗΝΟ		
		Θ	Π	Σ	Θ	Π	Σ
1.	Πρώτες Ύλες Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής	3		3			
2.	Τεχνική Επικοινωνίας - Επιχειρηματικότητα				1		1
3.	Γενική χημεία - Χημεία τροφίμων – Μικροβιολογία	3		3			
4.	Αγγλικά	3		3	3		3
5.	Χρήση Η/Υ		2	2		2	2
6.	Υγιεινή και Ασφάλεια στο αρτοποιείο				2		2
7.	Μηχανολογικός εξοπλισμός αρτοποιείων - ζαχαροπλαστέιων	2		2			
8.	Αρτοποιητική τέχνη (θεωρία & πρακτική)	2	4	6	2	4	6
9.	Ζαχαροπλαστική τέχνη (θεωρία & πρακτική)	2	4	6	2	4	6
10.	Ποιοτικός έλεγχος υλών και προϊόντων αρτοποιίας - ζαχαροπλαστικής				1	2	3
11.	Αρχές Νομοθεσίας τροφίμων - επαγγέλματος (Αρτοποιίας)				1		1
<b>Σ</b>		17	8	25	12	12	24

Θ = ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΘΕΩΡΗΤΙΚΑ

Ε = ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΑ

Σ = ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ